



SANGIOVESE CAPARZO

TOSCANA IGT

Un ottimo sangiovese in purezza, giovane e di spiccato carattere, come nella migliore tradizione di Caparzo.

UVE: Sangiovese.

FERMENTAZIONE: tradizionale.

MATURAZIONE: 2 - 4 mesi in botti di rovere di Slavonia (50 - 80 Hl)

AFFINAMENTO: 4 mesi in bottiglia.

ALCOOL IN VOLUME: 12,50 - 13,50%.

ACIDITÀ: 5 - 5,5‰

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 3 - 5 anni.

PRIMO ANNO PRODUZIONE: 1999.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

COLORE: rosso rubino.

PROFUMO: ampio e persistente, con memorie di mora e lampone.

SAPORE: caldo, asciutto, generoso ed equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: carni rosse, pasta con sughi di carne, minestre di legumi, formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18° C

PROVA DA SAFRA 2011.



CAPARZO

Strada Provinciale del Brunello Km 1,700

Località Caparzo 53024 Montalcino (Siena)

Tel. +39 0577 848390 +39 0577 847166 - Fax +39 0577 849377

info@caparzo.com - www.caparzo.com



Jantar harmonizado, 16/07/2013. Adegas Brasil Delicatessen e MMV Importadora.